



Slow Food® Trentino

PROGRAMMA ATTIVITÀ SLOW FOOD IN TRENTINO MARZO 2026



Incontro pubblico



Mercato della Terra



Presidio Slow Food



Cuochi dell'Alleanza



Laboratorio del gusto



Cena conviviale



Ospiti in un evento



Visita in azienda



Vita associativa

www.slowfoodtrentinoaltoadige.com

Le iniziative possono subire variazioni, si prega di consultare il sito e/o canali sociali per l'aggiornamento.
Le informazioni presenti in questa versione sono aggiornate al 4 marzo 2026.

Venerdì 6 marzo
ore 19.30
Mattarello di Trento
Agriturismo al Maniero



Cena iraniana

La Comunità dei produttori e co produttori dello zafferano di Qaèn propone una cena persiana con protagonista lo zafferano, un momento per portare vicinanza al popolo iraniano. Prenotazione al 3886933982 (Ala).

Sabato 7 marzo
ore 10.00
Grumes (Altavalle)
Teatro le Fontanelle
INGRESSO LIBERO



Montagna 2050 in Val di Cembra

Approda a Grumes il percorso Montagna 2050, un ciclo di incontri e riflessioni promosso da Slow Food Trentino per interrogarsi sul futuro delle terre alte, sulle comunità che le abitano e sui modelli di sviluppo possibili in un tempo di crisi climatica, demografica e sociale. Il progetto è realizzato con il contributo di Fondazione Caritro e nei singoli territori si avvale della collaborazione delle realtà locali. A Grumes, in Val di Cembra, il progetto è frutto della collaborazione con Pro Loco Grumes, Cammino delle Terre sospese, La Campirlota, Sviluppo Turistico Grumes e Rete di riserve Val di Cembra Avisio.

Un'occasione per condividere esperienze, pratiche e idee che possano contribuire a costruire un futuro in cui la montagna non sia solo spazio da preservare, ma luogo vivo e abitato, capace di generare relazioni, lavoro e cultura. Farà da filo conduttore la tematica degli splendidi cammini sul territorio, come il Cammino delle Terre sospese. L'evento sarà seguito da un pranzo conviviale offerto ai partecipanti preparato da Il Grillo - comunità ristorante. Ospite della giornata **Andrea Membretti** che terrà la conferenza introduttiva.



Sabato 7 marzo
ore 9.30 - 13
Piazza Marzari
Vigolo Vattaro
INGRESSO LIBERO



Mercato della Terra

Riparte il Mercato della Terra, dove è possibile incontrare e conoscere gli artigiani del cibo buono, pulito e giusto ed acquistare le loro produzioni di stagione. In collaborazione con il Comune di Altopiano della Vigolana e APT Alpe Cimbra. Organizzato dalla Comunità Slow Food per lo sviluppo agroalimentare degli Altipiani Cimbri.

Martedì 10 marzo 2026
dalle 16 alle 18
Aula 7. Facoltà di
Giurisprudenza
Trento, Via Verdi 53
INGRESSO LIBERO



Incontro pubblico: I domini collettivi come «ordinamento giuridico primario delle comunità originarie»

Relatore: Achille de Nitto, già professore associato di Istituzioni di diritto pubblico, Università del Salento Lezione congiunta dei corsi di Dottrina dello Stato e Antropologia Culturale dei Domini Collettivi e dei Territori di Vita. Coordinamento scientifico: Matteo Cosulich, Marta Villa. Introduce: Marta Villa, docente di Antropologia Culturale dei Domini Collettivi e dei Territori di Vita. Modera e dialoga con il relatore: Matteo Cosulich, professore ordinario di Diritto costituzionale e pubblico. L'incontro può essere seguito anche online.

Venerdì 13 marzo a
domenica 15 marzo
ore 10-18
Campo Tures
ahrntal.com



KaeseFestival

Nel corso della manifestazione KaeseFestival di Campo Tures, un tavolo sarà dedicato ai Presidi Slow Food del Trentino con l'alternanza di Caseificio Turnario di Pejo e Azienda Agricola Sicherhof. Sabato 14 marzo alle 10.30, si svolgerà un Laboratorio del Gusto dal titolo "Paesaggi del gusto. Enantio a piede franco e i "suoi" Presidi". Questa degustazione è un viaggio nella biodiversità dell'ecosistema Trentino attraverso le produzioni casearie delle valli trentine, assaggiando i Presidi Slow Food di una comunità di casari, malghesi e allevatori che tutelano il paesaggio, la biodiversità e il valore delle produzioni di qualità a latte crudo. Tutte le informazioni sul sito



Sabato 14 marzo e
Domenica 15 marzo
ore 10-18
Trento, Fiera
visittrento.it



Bio.Logica

Torna a Trento Expo l'appuntamento dedicato alla vocazione agricola della città di Trento. Slow Food Trentino sarà presente con uno spazio dedicato al movimento Slow Wine e al vino buono, pulito e giusto sia sabato che domenica, incontrando vignaioli e con approfondimenti e degustazioni. Venerdì 13, Paolo Betti preparerà una **cena biodivera e antispreco** a Villa Sant' Ignazio. Sabato 14 marzo Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda organizza attività sui **progetti scolastici di Slow Food** presso l'Istituto comprensivo Trento 3, Scuola Bronzetti- Segantini dalle 9 alle 12 in collaborazione con la Circoscrizione San Giuseppe e Santa Chiara. Domenica 15 marzo alle ore 17.00 Laboratorio del Gusto "Agricoltura di montagna".



Venerdì 20 marzo
ore 20.00
Agriturismo Il Ritorno
San Lorenzo Dorsino



Nel Cuore del Banale: Cena Slow dedicata alla Ciuiga

Slow Food Giudicarie APS organizza una cena dedicata al Presidio Slow Food della Ciuiga di San Lorenzo in Banale. Tutte le informazioni sul sito di Slow Food Trentino.

Sabato 21 marzo
ore 9.30 - 13
Piazza Marzari
Vigolo Vattaro
INGRESSO LIBERO



Mercato della Terra

Riparte il Mercato della Terra, dove è possibile incontrare e conoscere gli artigiani del cibo buono, pulito e giusto ed acquistare le loro produzioni di stagione. In collaborazione con il Comune di Altopiano della Vigolana e APT Alpe Cimbra. Organizzato dalla Comunità Slow Food per lo sviluppo agroalimentare degli Altipiani Cimbri.

Sabato 21
e domenica 22 marzo
Piazza della chiesa di Santa
Maria Assunta
Mezzocorona



Vinifera. Mercato Artigianale Alpino

Saremo presenti a Vinifera con un approfondimento sull'Anno dei pascoli e dei pastori ONU attraverso una mostra che racconterà le parole chiave del tema (transumanza, malghe, latte crudo, prati stabili) e il racconto video dei protagonisti. Un tavolo di degustazione proporrà l'assaggio di formaggi Presidio Slow Food provenienti da tutto l'arco alpino. Tutte le informazioni sul sito: viniferaforum.it

Martedì 24 marzo
ore 19.30
Teatro Zandonai
Rovereto
25 euro | 20 euro soci
slowfoodtaas@gmail.com



Enantio in scena

I Cuochi dell'Alleanza Slow Food incontrano l'Enantio a piede franco Presidio Slow Food, tre portate di assaggio per abbinare il vino autoctono della Vallagarina e scoprire questo prezioso scrigno di storia e biodiversità. Nella prestigiosa sede del Teatro Zandonai di Rovereto. In collaborazione con il Comune di Rovereto, APT Rovereto e Vallagarina, SMR Società Multiservizi Rovereto.

Venerdì 27 marzo
Levico Terme
ore 18.00-
Organizzatore:
La Campirlota
lacampirlota.it



Cena letteraria a Boivin con La Campirlota

Incontro con Enrico Maria Milič, antropologo, giornalista e scrittore triestino, che ci accompagnerà in un viaggio in un piccolo borgo di confine sul Carso, con suo libro "La locanda ai Margini d'Europa", la storia della famiglia di ristoratori Devetak. A seguire Riccardo Bosco proporrà un menu ispirato alla cucina del Carso. Il costo è di euro 35 a persona - 30 euro per i soci Slow Food. Iscrizioni 349 5805345 (Elisa)

Sabato 28 marzo
ore 10.00
Carbonare (Folgaria)
INGRESSO LIBERO



Montagna 2050 nell'Oltresommo

Prosegue il percorso Montagna 2050 e tocca gli Altipiani Cimbri. Un'occasione per condividere esperienze, pratiche e idee che possano contribuire a costruire un futuro in cui la montagna non sia solo spazio da preservare, ma luogo vivo e abitato, capace di generare relazioni, lavoro e cultura. Il progetto Montagna 2050 nasce con l'obiettivo di creare un percorso partecipato che toccherà diverse valli trentine nei prossimi mesi. Ogni tappa sarà occasione per esplorare un diverso tema legato alla montagna — dal cibo all'agricoltura, dal turismo alle energie, dalla scuola alla cooperazione — in un dialogo aperto e continuo. La mattinata si conclude con un pranzo conviviale offerto ai partecipanti preparato dai Cuochi dell'Alleanza Slow Food. In collaborazione con la Comunità Slow Food per lo sviluppo agroalimentare degli Altipiani Cimbri, Pro Loco Nosellari e APT Altipiani Cimbri. Ospite della giornata **Roberto Gualandri** rappresentante dei Borghi e sentieri della Laga. che terrà la conferenza introduttiva.



Dal 27 marzo al 10 aprile
Valle dei Laghi
Organizzatore:
Vignaioli del Vino Santo
vinosantotrentino.it



Divinnoisola

Manifestazione che da anni i produttori della Valle dei Laghi dedicano alla Nosiola e al Vino Santo Trentino Presidio Slow Food. La nostra associazione parteciperà in 3 momenti
27 marzo - Cantine Pisoni: Cena in cui la Nosiola e l'Albana di Romagna dialogheranno con pietanze cucinate con ingredienti dei due territori.
29 marzo Rito della spremitura presso la Cantina Pedrotti. Slow Food proporrà un tavolo di abbinamento con i formaggi Presidio Slow Food del Trentino.
10 aprile. Cena alle Cantine Francesco Poli con Fiorenzo Varesco, Cuoco dell'Alleanza.

Il dietro le quinte di Slow
Food Trentino:
attività della rete associativa



Assemblee Associazioni Territoriali

Il mese di marzo ospita le assemblee delle singole associazioni territoriali di Slow Food, ecco il calendario del 2026:
23 marzo ore 20.30 Terre del Noce APS
25 marzo ore 18.00 - Slow Food Primiero APS
31 marzo Valle dell'Adige Alto Garda APS
da definire: Slow Food Valsugana Lagorai APS
da definire: Slow Food Giudicarie APS

SEGUICI SUI SOCIAL SLOW FOOD TRENTINO

www.slowfoodtrentinoaltoadige.com

Tel. 3928277745

slowfoodtaas@gmail.com

**PER REALIZZARE ATTIVITÀ,
PROGETTI E MANIFESTAZIONI
ABBIAMO DI SOCI E VOLONTARI**

Unisciti a noi, potrai partecipare attivamente alle nostre azioni, proporre le tue idee e visioni, condividere il tuo tempo.

Fuori dal Trentino

Da marzo a dicembre, sulla Montagna Pistoiese, una nuova opportunità formativa per i giovani: la prima Scuola della Rete Slow Food dei castanicoltori. Il percorso formativo è suddiviso in 6 moduli (4 in presenza, 2 online). Ogni modulo propone un'esperienza formativa integrata, fondata su un equilibrio tra momenti teorici e pratici, con incontri con produttori locali, tecnici, enti di ricerca e realtà associative, con amministratori locali e rappresentanti di enti sovracomunali, visite in castagneti presso aziende del territorio, sessioni di restituzione e confronto sui lavori svolti nei laboratori, nonché attività partecipative e di dibattito volte alla definizione condivisa di processi e strategie operative.
Info su www.slowfood.it

Save The Date

Appuntamenti in programma per i prossimi mesi:

Martedì 7 aprile ore 20.30
Biblioteca di Lavarone
Incontro dedicato ai fermentati

Venerdì 10 aprile ore 18.00
Sala polifunzionale Mezzolombardo
Incontro con l'autrice Laura Donadoni, presentazione del libro Basta una goccia

24 aprile - 3 maggio
Trento Film Festival
Attività e date in via di definizione con gli organizzatori.



SLOWFOODTAAS

Segui anche
e associazioni territoriali:

**SLOWFOODVAG
SLOWFOODVALSUGANA
SLOWFOODPRIMIERO**



SLOWFOODTRENTINO

Segui anche
e associazioni territoriali:
**SLOWFOODVALLEADIGEALTOGARDA
SLOWFOODVALSUGANALAGORAI**



Principali progetti in corso

Slow Food Trentino oltre ai numerosi progetti della rete nazionale e internazionale, ha attivato alcuni progetti specifici sul territorio.

Li condividiamo per portarli a conoscenza di tutti i soci ma anche con un appello a contribuire alla loro diffusione e costruzione. Contattateci per contribuire alla loro realizzazione.

Cibo, pace, solidarietà: in un contesto internazionale drammaticamente sconvolto da guerre e crisi climatica, e in una dimensione locale in cui aumentano le povertà, vogliamo ribadire il ruolo del cibo come strumento di incontro e di pace. Si tratta di un percorso trasversale a tutte le azioni di Slow Food sul territorio: tra Laboratori del Gusto, Mercati della Terra, progetti educativi e momenti pubblici, continuiamo a intrecciare il cibo con i grandi temi del presente. Lo facciamo con radici nei territori e lo sguardo aperto sul mondo.

Territori di vita. Domini collettivi, agroecologia, comunità: una raccolta fondi per attivare un piano biennale di attività in collaborazione con le comunità che si prendono cura del proprio territorio attraverso forme di autogoverno delle risorse.

Formai Hunter: coinvolge ristoranti, bar, taproom e tutti i locali che vogliono offrire una comunicazione precisa e consapevole sul formaggio a latte crudo: dal suo valore organolettico al ruolo ecosistemico, fino agli aspetti igienico-sanitari e alle importanti raccomandazioni per tutelare le categorie più fragili.

Interventi nelle scuole: sono molteplici le proposte per istituti di ogni ordine e grado: dai Laboratori del Gusto agli incontri frontali, dai focus group a moduli più articolati, per portare in classe le filiere del cibo buono, pulito e giusto.

Anno Internazionale dei Pascoli e dei Pastori #Iypr2026: proclamato da ONU e FAO, e considerata la rilevanza del tema per il Trentino, Slow Food ha attivato azioni specifiche di approfondimento e sensibilizzazione.

Beans for all: Laboratori del Gusto dedicati al "Sommelier dei legumi" per approfondire la conoscenza sensoriale e antropologica dei legumi Presidio Slow Food provenienti da tutta Italia.

Lavoriamo inoltre sui Presidi Slow Food e sull'Arca del Gusto per catalogare e tutelare la biodiversità. Con i cuochi dell'Alleanza sosteniamo i produttori di piccola scala. Le Comunità Slow Food mantengono relazioni locali e internazionali, mentre le reti tematiche mettono in collegamento territori diversi per costruire filiere più sostenibili. Approfondisci sul nostro sito o scrivici una mail per saperne di più.